

## Kaffesystem Tango STP Solo, helautomatisk maskin, 1 grupp

Produkt # \_\_\_\_\_

Modell # \_\_\_\_\_

Namn # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



602552 (TANGOSTP1)

Helautomatisk maskin, 1 grupp, 270x40 ml espressokopp/h, 6,5-liters boiler för ånga/kaffe - 1x1,7 kg och 1x1,2 kg bönbehållare

### Kort specifikation

#### Pos.

Tango® STP Solo är en helautomatisk kaffemaskin som är idealisk för barer, kaffekedjor, företagskafeterior samt besöksnäringsverksamheter som erbjuder självbetjäningssfrukost. Med dess unika kaffeextraheringskvalitet och nya mjölksystem är Tango® STP det perfekta redskapet för att på ett enkelt sätt lyckas med beredningen av alla mjölkbaserade kaffedrycker. Det extra mjölkkylskåpet Tango® STP Fridge, som kan beställas separat, har ett komplett kompressorsystem som garanterar att rätt mjölktemperatur bibehålls. Kylan kommer med en 4L avtagbar behållare. Rengöring och underhåll av mjölkretsen sker automatiskt tack vare det effektiva skölj- och rengöringsprogrammet.

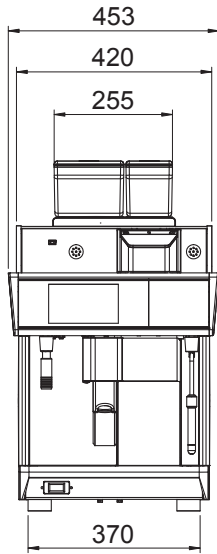
### Huvudfunktioner

- 1 st helautomatisk maskin.
- 6,5 liters ånga/kaffekokare.
- Automatiskt självrengöringsprogram.
- Upphällning, värmning och skumning av färsk mjölk för att skapa utsökta varma och kalla drycker med mjölk eller skummad mjölk: detta klarar den helautomatiska Tango® STP Solo, med både effektivitet och hög prestanda.
- Exklusivt pumpsystem för kall och varm mjölk, med skumpumpsteknik.
- Programmering för vatten och ånga.
- 4-liters mjölkkylskåp till Tango® STP Fridge (beställs separat) håller mjölktemperaturen konstant. Med en 4-liters uttagbar behållare. Rengöring och underhåll på mjölkretsen utförs automatiskt tack vare det effektiva skölj- och rengöringsprogrammet.
- Den helautomatiska kaffemaskinen Tango® STP Solo är den perfekta utrustningen för verksamheter så som barer, kaffekedjor och besöksnäringsverksamheter med självserveringsfrukost, men även för företagskafeterior.
- Med dess unika kaffeextraheringskvalitet och det nya mjölksystemet gör Tango® ST-maskinerna det enkelt att lyckas med alla typer av mjölkbaserade specialkaffedrycker, med uppvärmd, kall eller lent skummad mjölk.

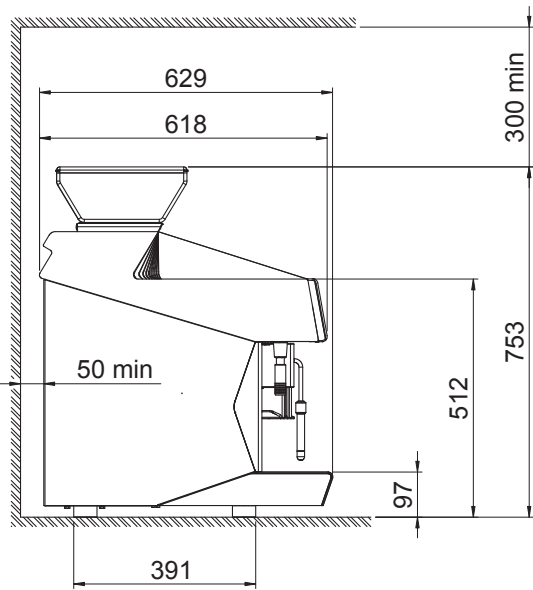
### Konstruktion

- 2 kaffekvarnar (1 x 1,7 kg och 1 x 1,2 kg bönbehållare).
- LCD-touch skärm.
- Med lysdioder.
- PID (proportional-integral-derivative) Temperaturstyrning: ett exakt styrningsalgoritmsystem som konsekvent ger exakt resultat för bryggningstemperaturen.

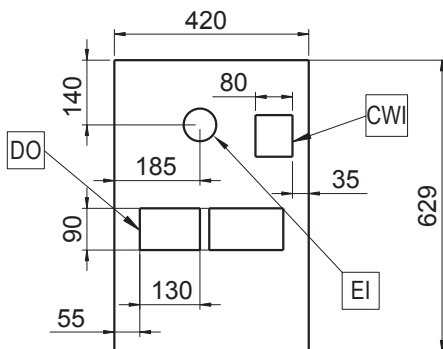
Front



Sida



Topp



**Elektricitet**

Spänning:	400 V/3N ph/50 Hz
Effekt, max:	5.2 kW
Stickkontakt typ:	Kabel utan stickpropp

**Vatten**

[NOT TRANSLATED]	5 / 60 °C
------------------	-----------

**Viktig information**

Nettovikt:	102 kg
Fraktvolym:	0.69 m <sup>3</sup>

**Hållbarhetsdata**

Effekt, min:	7.5 Amps
--------------	----------